

# **¡Refrigérelos por Seguridad!**

**Cubra, etiquete y ponga fecha  
en todos los artículos.**

**Conserve los alimentos fríos  
a 40°F o menos.**

**Almacene la carne cruda  
en el estante más bajo,  
apartada de los otros alimentos.**

**Revise y registre  
las temperaturas  
frecuentemente.**

**¡CIERRE ESA PUERTA!**

